

# Les territoires agricoles

## L'agriculture traditionnelle

Le territoire à usage agricole se divisait sous l'Antiquité en trois domaines, celui des arbres (*silva*), celui des friches et maquis (*saltus*) et celui des cultures (*ager*). C'est dans ce domaine que l'homme a marqué le plus fortement de son empreinte le paysage. Il l'a façonné en remodelant les pentes et par l'ordonnancement des végétaux. L'essentiel du territoire étant montagneux, avec des fortes déclivités et une mince couche de terrain fertile, les sols cultivables étaient plus rares que les affleurements rocheux. Les habitants ont été contraints de constituer des banquettes (*faissa* en provençal) afin de disposer de petits plans horizontaux placés en amphithéâtre les uns sur les autres et soutenus par des murs de pierre sèche bâtis en talus. La technique a été employée jusque dans les villages d'altitude mobilisant toute l'énergie des paysans pour les maintenir en état. Compte-tenu de la médiocrité du milieu naturel, les occupants de la région se sont avant tout intéressés à l'élevage ovin et caprin. Les premières formes de culture sont apparues avec les céréales mais la terre ne donnait que de faibles rendements. Les implantations grecques puis la romanisation ont coïncidé avec la diffusion de l'oléiculture et de la viticulture dans un système colonial associé à des courants d'échanges. Mais la chute de l'empire romain a conduit à privilégier l'agriculture de subsistance. Dans ce pays clos où le transport était périlleux, le paysan était trop pauvre pour acheter des produits importés car lui-même n'était pas en mesure de dégager des excédents. L'agriculture était donc l'élément capital qui devait produire sur place tout ce qui était nécessaire à la population. Pourtant, le relief et la nature

des sols réduisaient grandement la surface exploitable. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, selon Fodéré, le terrain cultivé représentait à peine le seizième de l'étendue des Alpes-Maritimes. La discontinuité du territoire agricole jusque sur le littoral est restée un élément marquant du paysage. Sur les coteaux préalpins où s'étagait l'olivieraie, de vastes forêts enserraient et fractionnaient des zones plus ou moins réduites d'agriculture cohérente.



Culture en terrasses sous le village de Thiéry, 1890

Les terrasses étroites et un parcellaire morcelé, mais dénué de clôtures, conduisaient à un entassement des cultures qui avait frappé l'Anglais Smolett. Dans une lettre du 10 novembre 1764 il s'étonnait de voir « les produits de la terre tellement serrés les uns contre les autres. On croirait qu'ils se volent mutuellement leur nourriture et surtout qu'ils suffoquent de manque d'air ». Millin, lors de son voyage à Nice en 1816 confirmait cette impression : « la culture est très bien entendue pour tirer du sol tout le parti possible : entre les allées d'orangers il y a du froment, de l'orge et des plantes potagères. Une culture succède à une autre ; la terre ne repose jamais ». L'agriculture était figée dans des procédés archaïques. Le manque d'engrais

contraignait à la jachère. Pour augmenter ses récoltes le paysan devait se livrer à l'essartage, brûler une friche et semer sur les cendres en travaillant la terre avec un outillage rudimentaire : araire qui ne la fouillait que très superficiellement, houe pour piocher les planches, faucille pour la moisson, fléau pour le battage. Au mieux, cette agriculture permettait aux habitants de la montagne de vivre chichement.



Labour avec des bœufs dans un terrain complanté d'oliviers, vers 1930

### Les céréales

Selon Fodéré la majeure partie des terres exploitées était consacrée aux céréales. Elles étaient présentes sur les deux tiers des terres soit seules pour moitié, soit en association avec d'autres productions, blé et vigne pour l'autre moitié. « Ce que les agriculteurs demandent principalement à la terre, ce sont des céréales et pour les obtenir ils défrichent sans cesse, non seulement les terrains fertiles des vallées mais jusqu'aux pentes les plus abruptes, jusqu'aux lambeaux de forêts qui leur restent encore. Ce qui les préoccupe avant tout c'est le soin de pourvoir à leurs besoins personnels ; ils font du blé pour se nourrir, des bestiaux pour en avoir le travail, le laitage, la laine, ou l'engrais et quelques cultures accessoires pour en échanger le produit contre des objets de première nécessité. Il n'ont pas idée de faire de l'agriculture spéculative », écrit le rapporteur de l'enquête agricole sur les Alpes-Maritimes en 1866. L'économie de subsistance conduisait à l'uniformisation

du système de production associant arbres fruitiers, vignobles et terres labourables qui accueillait en alternance céréales et légumineuses. Cette organisation de l'exploitation fondée sur l'arboriculture et les cultures intercalaires vivrières avait pour but de produire tout ce qui était nécessaire à la consommation familiale en tirant le maximum de parcelles de terre aux dimensions réduites et en diversifiant les productions pour se prémunir contre les aléas liés aux conditions climatiques et aux maladies. Tous les témoignages concordent : « partout sous les oliviers comme dans les vignobles on cultive du blé en alternance avec une jachère qui donne en mai une excellente coupe de foin », ou encore : « la vigne est disposée en files étendues assez larges pour laisser dans leurs intervalles des planches de terrain sur lesquelles on sème alternativement du blé, des fèves, des petits pois et d'autres légumes ». Cette méthode diminuait la récolte principale mais les agriculteurs la justifiaient : « les propriétaires qui n'ont qu'un petit champ pour vivre ne veulent pas que tout soit sacrifié à un seul produit qui peut manquer ». D'ailleurs, les usurpations de terres gastes par les paysans pauvres défrichant sommairement un coin de lande communale dans l'unique but d'ensemencer étaient fréquentes. Les céréales constituaient l'élément principal de subsistance. Leur rendement faible ne générait pas d'excédents. Fodéré s'est intéressé aux variétés cultivées. Le froment céréale noble désignée sous le nom d'annone au Moyen Âge en comptait trois dont la tuyela, la plus prisée des boulangers, et le méteil, de qualité inférieure, qui donnait un pain noir. Mais on cultivait tout autant sinon plus le seigle et l'orge sur les terres médiocres surtout en montagne. On produisait aussi, mais en petite quantité, du maïs et de l'avoine. Les légumes complétaient les céréales. « Dans la campagne de Nice, écrit Fodéré, on sème autant de grosses et de petites fèves que de froment et elles forment la

principale ressource alimentaire du paysan ». Dans les communes d'altitude, les lentilles réussissaient mieux. Le blé a longtemps occupé des surfaces importantes. En 1858, Le Bar ou Grasse déclaraient de 50 à 55 % de la surface agricole en blé mais on atteignait des proportions encore plus élevées à Aspremont avec 90 hectares soit 75 % ou même 80 % à Tourrette-Levens. Le rendement très faible tenait à des méthodes culturales archaïques. L'enquête agricole de 1866 note que la culture des céréales se fait « dans ce pays dans des conditions déplorables. On ne lui donne pas de fumier et, à cause des pierres qui existent dans presque tous les champs, le labour ne peut se faire qu'à l'araire. Le rendement ne s'élève pas au delà de 5 pour 1 et, à vrai dire, si on ne renonce pas à cette culture, c'est moins pour avoir du blé que pour avoir la paille nécessaire pour faire des engrais ». Ainsi on récoltait au mieux 8 quintaux à l'hectare. La disponibilité très faible satisfaisait difficilement la consommation paysanne et l'entrée des campagnes dans le circuit commercial à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle condamna toute l'économie de subsistance. La chute a été brutale. Pour le département la superficie en céréales est passée de 27 000 hectares en 1862 à 17 700 en 1893 soit 10 000 hectares de moins en 50 ans, et à 5 500 hectares en 1929 soit 12 000 hectares de moins en 15 ans. Fèves et haricots qui se combinaient en vagues assolements avec les céréales étaient déjà largement concurrencés par la pomme de terre en 1866 et disparurent progressivement, délaissés par les consommateurs à qui l'ouverture des marchés a donné de nouvelles habitudes alimentaires.

### La vigne

La vigne tenait une place très importante jusque dans les villages d'altitude et sa culture a longtemps gardé tous les caractères d'une tradition multi-séculaire. Fodéré dénombrait 16 variétés

de vignes dans les Alpes-Maritimes notamment le muscat, blanc et noir, les raisins précoces de Saint-Jean, un gros raisin blanc qui servait à produire les raisins secs, le braquet, rare en Provence mais qui donnait un vin très estimé, et trois variétés de barbaroux utilisées comme raisin de table.

Pour planter la vigne, on prenait des marcottes d'un ou deux ans. On mettait les pieds en ligne à environ 25 centimètres l'un de l'autre en remontant depuis le bas du terrain. On espaçait les lignes de 2 à 6 mètres. On plantait en même temps des marcottes de figuiers, des oliviers, d'autres arbres fruitiers, des pommiers, des poiriers, des noisetiers. Dans les intervalles des lignes de vigne, si le terrain le permettait on semait toutes les années alternativement une planche en froment ou en orge et l'autre en fèves ou en pois à moins qu'une ne soit laissée en jachère. On faisait généralement courir la vigne sur des échelas.

Le rendement de la vigne était très faible (20 hectolitres à l'hectare d'après une enquête de 1866), parce qu'elle était le plus souvent complantée : « il semble, en voyant les productions aussi entremêlées que chaque propriétaire veuille épuiser son champ ou qu'il ne songe qu'à subvenir à ses propres besoins sans participer au mouvement général des échanges », regrette l'enquête de 1866. En 1803, Fodéré voyait déjà dans « la trop grande multiplicité des figuiers qu'on y trouve souvent aussi nombreux que les ceps » une cause importante du peu de produit de la vigne. Alors qu'une septérée<sup>1</sup> contenait en général 1 500 marcottes de vigne, leur nombre aurait pu s'élever à 4 000 en cas de monoculture. Quittant le terrain économique pour celui du paysage, Fodéré se plaît à souligner néanmoins la supériorité esthétique de cette polyculture : « Cette grande variété de verdure dans le même terrain fait plaisir à voir et prévient l'ennui de la monotonie. J'aime cueillir des

<sup>1</sup> mesure de surface agricole correspondant à l'utilisation d'un setier de semence

fèves au mois de mars, des petits pois au mois d'avril, des figues au mois de mai, et successivement des abricots, des pêches, des grenades, enfin tout ce que la bonne nature offre, l'un après l'autre, dans un petit coin de terre, de nutritif et de rafraîchissant ». En 1866 la commission d'enquête agricole constatait que la culture de la vigne n'avait pas fait de progrès sensibles même si on recherchait en général les meilleurs cépages : « les vins de La Gaude et de Bellet sont les plus estimés, ils rappellent le Madère surtout en vieillissant ».

Gravement menacée par des maladies notamment l'oïdium puis décimée par le phylloxéra à partir de 1877, la vigne a amorcé un rapide déclin. Confrontée à l'exode rural en montagne et à des baisses de rentabilité consécutives aux crises de surproduction notamment dans le Var en 1847-1848, la viticulture familiale a pris le chemin d'une décadence irrémédiable. La vigne est devenue un élément résiduel du paysage et se cantonne à une production de vin d'appellation contrôlée à Villars-sur-Var et à Nice sur les collines de Saint-Isidore dont le vin de Bellet était déjà apprécié au XVIII<sup>e</sup> siècle.



Vers Saint-Roman de Bellet

### L'olivier et l'arboriculture

Arbre sacré de la Grèce antique et répandu dans tout le bassin méditerranéen, l'olivier est d'une admirable nature, le premier selon Columelle : « *prima*

*arborum est olea* », écrivait-il dans son traité d'agronomie au I<sup>er</sup> siècle après J.-C. D'une grande longévité, il devait son importance aux multiples usages que l'on faisait de l'huile extraite de ses fruits. Dans la région il connut un regain de faveur à la fin du Moyen Âge et, surtout au XVIII<sup>e</sup> siècle, il prit une place déterminante dans l'agriculture provençale. Il devint le principal produit d'exportation du comté de Nice. Les plantations se multiplièrent envahissant toutes les terrasses des coteaux biens exposés. Des actes de concessions de terres sous forme d'emphytéoses prévoyaient d'en développer la culture qui connaissait une réelle prospérité et alimentait une industrie active.

En 1890, on estimait que 47 000 hectares étaient complantés en oliviers dans les Alpes-Maritimes, mais le système des cultures intercalaires réduisait en réalité cette surface à 35 000 hectares. Un agriculteur de Vence précisait en 1866 : « le plus souvent on cultive sous l'olivier une première année des fèves, une seconde année des céréales, une troisième des haricots. Cette manière de faire enlève une partie de la récolte en olives mais les petits propriétaires qui n'ont qu'un petit champ et qui n'ont pas d'autres chose pour vivre ne veulent pas que tout soit sacrifié à un seul produit, qui peut manquer ». En effet, l'olivier n'offre en général une belle récolte qu'une année sur deux.

Contrairement aux oliviers de Provence qui sont de petite taille, ceux des Alpes-Maritimes se développent en hauteur « au point d'égaliser les plus beaux noyers », écrit Fodéré. Les variétés étaient nombreuses. Les quatre principales étaient le blanquetier, grand, rameux à petit fruit qui fournissait une huile abondante, le blavier et l'arabanier, rustiques mais dont l'huile était ordinaire, et surtout le cailletier, le plus renommé qui s'élevait haut et donnait une huile excellente. On le cultivait à Grasse et à Nice où il se plaisait dans les terrains secs. « C'est l'olivier du Broc et surtout de Cabris et de Spéracèdes dont les olives ont une telle réputation

qu'on vient parfois les acheter à 5 francs le double décalitre pour les mêler à celles du littoral qui ne se vendent pas plus de 3 francs 50 », écrit Paragallo en 1881. D'une longévité exceptionnelle, certains ont atteint des dimensions colossales. L'olivier appelé « Pignole » à Beaulieu avait 12 mètres de circonférence à la base et 6 mètres à un mètre du sol. Les arbres les plus élevés et les plus majestueux étaient ceux du cap Martin : « ce n'est pas avant Cannes qu'il faut voir l'olivier. Là il est de plus en plus splendide jusqu'à Menton. On ne le taille pas, il devient futaie, il est monumental et primitif ».

L'année 1860 a marqué un tournant par suite d'une forte gelée qui a durement atteint les oliveraies. Après une succession de mauvaises récoltes, la mouche « kaïron » causa de plus en plus de ravages. En 1866 un des témoignages de l'enquête agricole déplore le caractère bien aléatoire de cette culture : « elle est exposée à la gelée et le plus grand mal contre lequel il n'y a pas de remède ce sont les insectes et les vers qui attaquent cet arbre ». L'oléiculture qui était jusqu'alors la principale source de revenu de la région s'installait dans la crise au moment où se profilait une concurrence fatale dont était parfaitement conscient le conseil municipal de Mougins dès 1843 : « Il est impossible que nos huiles qui se débattent déjà si péniblement dans une lutte inégale avec les huiles étrangères puissent résister à la concurrence des huiles de graines ».

Si l'olivier a connu le marasme il n'a pas pour autant déserté le paysage qu'il a durablement marqué, la prime à l'oléiculture instituée en 1910 ayant assuré difficilement sa survie. En définitive le recul de l'agriculture ne l'a pas éliminé des terrasses qu'il occupait. Blanchard écrivait en 1960 : « De l'ancien système agricole, il ne reste qu'un vétéran intact : l'olivier ; les beaux arbres à forte ramure drapent toujours magnifiquement les pentes. Mais l'arbre de Minerve a perdu sa popularité on ne le soigne plus qu'en rechignant et beaucoup d'olivettes sont délaissées ».

Pourtant le regain d'intérêt pour l'huile d'olive à la fin du XX<sup>e</sup> siècle a conduit à la rénovation de certaines oliveraies. L'olivier est aussi resté apprécié pour sa valeur décorative. Souvent des néo-ruraux qui ont investi le moyen pays ont remis en état les arbres trouvés à l'abandon pour en tirer une petite production personnelle.

### **L'olivier et la préservation des écosystèmes<sup>2</sup>**

Venons-en maintenant à la culture des oliviers, naguère encore la plus productive, et aujourd'hui ne donnant presque plus rien, surtout sur les bords de la mer ; l'olive piquée par une mouche qui donne naissance à un ver, tombe desséchée dès le commencement de l'automne, au lieu de rester sur l'arbre jusqu'en avril, si bien que le double décalitre qui se vendait en moyenne 4 francs, est tombé cette année à 1 fr.50 cent. et 1 franc ; ce résultat est désastreux. On sera peut-être obligé de renoncer aux oliviers dans un temps plus ou moins éloigné ; avant d'en arriver à cette extrémité, on pourrait essayer quelques procédés de conservation ; nous allons les examiner. Pour garantir l'olive contre la piqûre de la mouche, les paysans ont à côté d'eux un puissant auxiliaire : l'oiseau à bec fin, cet aimable chancre de nos bois, qui dévore une grande quantité d'insectes, soit à l'état de mouches, soit à l'état de larves. L'homme, qui trop souvent se laisse aveugler par la passion de la destruction, dans son imprévoyance le traite en ennemi, lui fait une guerre acharnée, si bien qu'il tend à disparaître, et comme il ne suffit plus à s'acquitter du rôle que la nature lui a confié, la quantité d'insectes augmente et leurs ravages s'étendent de plus en plus. Ce n'est pas seulement au fusil en temps de chasse, que l'on détruit le plus d'oiseaux ; c'est pendant l'été, avec des filets et autres engins placés sur le bord des rares vallons où coule encore un peu d'eau ; c'est aussi au printemps, où les enfants détruisent une quantité considérable de nids. La négligence des gardes sur ce point est inconcevable ; je dirai même que l'on n'obtiendra d'eux une surveillance active et sévère que par l'embrigadement ; plusieurs départements ont adopté cette mesure et s'en trouvent très satisfaits. C'est par les cours d'adultes que l'on peut espérer de faire comprendre aux paysans qu'il est de leur intérêt d'épargner les petits oiseaux, parmi lesquels je n'excepte même pas les moineaux ; les services qu'ils rendent valent bien la dîme insignifiante qu'ils prélèvent sur les récoltes. C'est aussi aux instituteurs à apprendre aux enfants qu'ils doivent respecter les nids. Dans les Alpes-Maritimes on laisse venir les oliviers à une trop grande hauteur, et on leur ôte de trop de bois à

<sup>2</sup> Ministère de l'agriculture, Enquête agricole, 1867, témoignage de Germain Chambre

l'intérieur. Dans certaines localités, à Cagnes, par exemple, où on ne les taille pas du tout, c'est un grand tort : un champ d'oliviers malades et non nettoyés peut en infecter un autre bien cultivé ; un bon moyen pour conserver de la vigueur aux oliviers serait de couper la partie supérieure des branches, de les couronner, comme cela se pratique en Languedoc, dans la haute Provence, et ici dans les propriétés du marquis de Panisse, à Villeneuve. L'élagage des oliviers devrait être rendu obligatoire, comme l'échenillage dans les départements du nord de la France ; les tiges qui pousseraient ensuite seraient plus vigoureuses, le fruit serait plus sain, tiendrait mieux, parce que la sève serait plus abondante. On devrait aussi nettoyer l'écorce des oliviers, la purger des insectes qui y font leur demeure, boucher les plaies avec du coaltar et les passer au lait de chaux au moins tous les cinq ans. Dans les contrées où l'on pourra arroser les oliviers, on en obtiendra un très bon résultat, parce qu'alors l'arbre aura toujours assez de force pour nourrir ses fruits qui arriveront à maturité sans se dessécher. Germain Chambre, 1866.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle le figuier était extrêmement répandu ; « on ne manque jamais d'en mettre lorsqu'on plante la vigne » écrit Fodéré et dans des territoires très étendus comme Sospel, il occupait tous les espaces qui n'étaient pas remplis par les oliviers. Le figuier jouait un rôle majeur. Le fruit desséché se conservait et servait de nourriture à un grand nombre de cultivateurs pour qui le pain était rare. La multiplication des séchoirs à figues en haut des maisons témoigne de cette utilisation intensive. Il contribuait en outre à la nourriture du bétail en hiver. Vers 1800, dans les Alpes-Maritimes la récolte annuelle de figues sèches s'élevait à 54 000 setiers soit plus de 400 tonnes. L'effondrement de l'économie de subsistance, et sa mauvaise réputation par le puissant développement de ses racines jugées nuisibles, ont conduit à l'arrachage de la plupart des anciens figuiers.

De façon plus limitée, car le climat ne leur offre la possibilité de s'épanouir que sur une mince bande côtière, on rencontrait des orangers dans les campagnes entre Grasse et Nice et des citronniers entre Villefranche et Menton. « L'oranger fait l'ornement et la richesse de tous les jardins de Nice » écrit Fodéré.

On en récoltait la fleur et les fruits. Pour la commercialisation on cueillait les oranges quand elles commençaient à jaunir entre novembre et janvier. Elles étaient emballées dans un papier fabriqué à Nice et expédiées en caisses. La surface cultivée était estimée par Fodéré à 910 septérées correspondant à 910 000 arbres pour les Alpes-Maritimes en majorité dans le Mentonnais. En 1866, Mauléon, maire de Menton, interrogé pour l'enquête agricole, indiquait que la culture de l'oranger y était pratiquée depuis plus de 300 ans et celle du citronnier depuis plus de 200 « mais elle n'a pris de développement sérieux dans la commune que depuis un siècle environ. Elle va toujours croissant ». On exportait alors 30 millions de citrons par an en Angleterre, en Russie et même en Amérique.

#### **L'agriculture traditionnelle du littoral Mougins, 1816<sup>3</sup>**

La commune de Mougins est située à neuf lieux de Grasse, marché le plus voisin, à une petite demie lieue de la grande route de cette ville à Cannes, et à deux lieues du rivage de la mer ; le chef-lieu est bâti sur une éminence très élevée dominant toutes les collines voisines ; l'abord en est impraticable pour toute espèce de voitures, les chargements de denrées, engrais, fourrages ne peuvent se faire qu'à dos de mulet. Son territoire est coupé de vallons profonds et hérissé de collines escarpées qui offrent beaucoup de belles expositions pour la vigne et l'olivier ; il est très aride et à peine trouve-t-on 3 ou 4 petites sources dans toute son étendue qui ne servent guère qu'à l'abreuvement des bestiaux, le sol en est généralement de mauvaise qualité, cependant aidé par les engrais que les habitants se procurent en allant acheter des pailles dans la plaine de Laval et favorisé par une température très douce, il est propre à la culture de l'olivier et de la vigne qui en sont les principales productions, le blé qu'on y récolte fournit à peine pendant 3 mois de l'année aux besoins des habitants. On n'y rencontre aucune espèce de prairies, tant le sol en est aride. Les foins sont tous tirés de Laval. L'huile qu'on y récolte est de très bonne qualité et aussi fine que celle de Grasse, le vin est aussi de bonne qualité et potable dès la première année ; on rencontre quelques plantations d'orangers que l'on cultive uniquement pour la fleur, que l'on y transporte à Grasse où l'on en fait un grand commerce en eau, pommades, liqueur. On

<sup>3</sup> ADAM 3 P6

trouve dans cette commune sur les limites avec la commune de Vallauris et la Roquette d'assez vastes forêts de bois essence de pins que l'on exploite pour la construction des chevrons, la fabrication de la chaux et pour les fabriques de poterie de terre situées à Vallauris commune limitrophe au levant ; ceux situés dans cette partie sont le plus estimés, ils sont connus sous le nom vulgaire de pins sols, le bois en est moins dur que celui du pin blanc mais il est ordinairement d'une plus belle venue, ce qui le rend propre à en faire des chevrons, et cela joint à l'avantage d'être moins lent à croître, et d'être situé dans une partie du territoire, plus rapproché des lieux de consommation lui fait donner la préférence ; il forme généralement la première classe de cette culture, à cette classe ont été joints quelques bouquets de chênes blancs et verts qui se trouvaient en trop petite quantité pour faire une classification particulière. Les autres bois situés aux limites de la Roquette sont composées de pins blancs, ils ne servent qu'au chauffage des fours à chaux et des fours à cuire le pain. Les derniers recensements portent à 1580 le nombre d'habitants de la commune ; ils sont généralement très actifs et très laborieux, n'ayant aucun genre d'industrie ; ils consacrent tous leurs moments et tous leurs soins à l'agriculture, aussi leur territoire est-il très bien cultivé.

#### **L'agriculture traditionnelle des préalpes de Grasse Aiglun, 1836<sup>4</sup>**

La commune d'Aiglun, canton de Saint Auban, située sur une hauteur, à neuf lieues de Grasse, son chef-lieu d'arrondissement. Cette commune, une des plus malheureuses du canton est limitée au nord par la commune de Sallagriffon et le vallon du Rioulan, qui la sépare du royaume de Sardaigne à l'est par l'Estéron, et la commune de la Roque Esteron au sud par les barres de la montagne du Cheiron qui la séparent de la commune de Gréolières à l'ouest par l'Estéron et la commune de Mas. Son territoire ne se compose que de coteaux tous plus rapides les uns que les autres et se trouve coupé par des vallons sans nombre. La rivière de l'Estéron traverse Aiglun dans toute sa longueur et fertilise par son irrigation une faible partie de son terroir. En face du village d'Aiglun sur une colline à Vegay se trouve une source d'eau abondante ; elle arrose tout le quartier et fait mouvoir un moulin à farine avant de se perdre dans l'Estéron. Sur une contenance de 1 300 hectares, la commune d'Aiglun a plus des deux tiers de son terroir impropre à la culture ; ce sont des barres de rochers au milieu desquels le buis trouve avec peine un lit pour y reposer ses racines ou des bois sans valeur qui ne peuvent servir qu'à la dépaissance des troupeaux. Les productions du pays consistent en

blé, chanvre, pommes de terre, haricot, vin et huile. La principale et la seule qui procure quelque argent au laboureur est celle du chanvre, quant à la récolte du blé, elle est tellement insuffisante qu'aucun ménager n'en ramasse assez pour les besoins de sa famille ; tous au contraire, du moins les plus aisés sont obligés d'en acheter à Saint Auban ; pour les malheureux et le nombre en est grand, le pain de froment est chose défendue pendant six mois de l'année ; des haricots, des pommes de terre, voilà toute leur nourriture. Aiglun a des quartiers où la nature a versé à pleines mains tous les dons qui font le charme et la fortune de ses enfants : oliviers, vignes, arbres fruitiers, prairies, ruisseaux, tout se réunit, tout s'enchaîne pour en former des bosquets aussi riants que fertiles. Non loin de la aussi la nature en mère dénaturée, ne répand que la plus affreuse misère sur ses malheureux enfants qui arrosant de la sueur de leur front un sol ingrat, tombent exténués de fatigue en demandant du pain. Les terres les plus fertiles de la commune appartiennent toutes à des ménagers de Cigalle (Piémont). Les habitants d'Aiglun n'en possèdent pas une parcelle. Aux étrangers, les bonnes vignes, les bons oliviers, les bons arrosables, à eux les arrosables de dernière classe, les vignes abandonnées, les essarts, les rochers, à eux aussi la misère. N'ayant que des sentiers difficiles pour servir aux communications il n'existe dans cette commune aucune industrie. La population d'Aiglun est de 266 habitants presque tous malheureux et livrés à l'agriculture. Leur unique ressource est dans les enfants trouvés. L'unique argent qu'ils touchent, ils le tirent d'une source bien impure. Tous pour un modique salaire de 9 ou 10 francs par mois prennent chez eux des enfants trouvés. Ils en font pour ainsi dire la traite, et spéculent jusqu'au dernier centime sur l'estomac de ces jeunes infortunés. Les enfants trouvés placés dans cette commune sont au nombre de 110, ils représentent presque la moitié de la population. On trouve fort peu de terres labourables sèches, c'est une des cultures les moins importantes d'Aiglun. L'évaluation en a été basée sur les documents suivants : on jette sur l'hectare de première classe 14 panaux en semence tous des deux ans qui produisent le 5 pour un ; on ne jette que onze panaux sur la seconde classe donnant le 3/4 quant à la troisième ou dernière classe on ne peut la semer en froment, l'épeautre seul peut y réussir, on en jette 10 panaux donnant le 3 1/2 . On ne récolte rien la seconde année. Le revenu imposable de la vigne a été basé sur le nombre de ceps trouvés sur l'hectare et sur la durée moyenne de la vignes sous la déduction des années pendant lesquelles elle est sans rapport. D'après les documents recueillis sur le terrain, nous avons porté le nombre de ceps à 2 800 par hectare ; quoique nous eussions pu dépasser ce nombre mais nous avons eu égard aux plantations moins régulières. La durée moyenne a été portée à

<sup>4</sup> ADAM 3 P 8

100 ans pour la première classe, 70 pour la seconde, 50 pour la troisième et 40 pour la quatrième. Les années pendant lesquelles elle est sans rapport sont de 8 pour les deux premières classes et de dix pour les deux dernières. Son produit est de deux livres par cep à la première classe, de 1 à la seconde, de 3/4 à la troisième et de 1/2 à la quatrième. Le terrain sur lequel repose la vigne de première classe est de beaucoup supérieur au labour sec de première classe aussi la semence produit elle le six dans la vigne tandis qu'elle ne donne que le cinq dans un labour de première. Les vignes de seconde sont sur un sol si inférieur à celui de première que leur évaluation n'a pu atteindre que la moitié du prix des premières. La semence jetée sur l'hectare est tous les deux ans, attendu, l'espace occupé par la vigne de dix panaux produisant le six à la première, de sept produisant le quatre à la seconde, de six panaux donnant le trois à la troisième classe. La quatrième ou dernière classe n'est pas ensemencée. Le revenu imposable de la vigne olivier a été trouvé inférieur à celui de la vigne, on s'en convaincra facilement lorsque on saura que les oliviers reposent sur un sol bien inférieur à celui de la vigne, qu'ils sont tout en amphithéâtre soutenus par de hautes murailles rapprochées au moins d'un mètre et demi, que ces murailles sont à la merci de la première pluie, que les oliviers sont exposés à un froid assez rigoureux qui à chaque hiver fait craindre pour leur existence, que les olives sont desséchées en été par la réverbération des rayons brûlants du soleil qui, donnant sur les roches nues contre lesquelles sont adossés les oliviers, occasionne une chaleur étouffante. Cette culture est peu importante. On trouve sur l'hectare de 120 à 130 pieds d'oliviers donnant tous les neuf ans un panal d'olive par pied à la première classe, 3/5 de panneaux à la seconde classe et un tiers à la troisième. Les labourables arrosables sont la principale culture et pour ainsi dire la seule et unique ressource d'Aiglun. Les premières classes ne se sèment qu'en chanvre et sont ainsi à l'abri des intempéries des saisons. Plus heureux que le froment, le chanvre ne craint ni neige ni brouillards, ni pluie, ni vent, ni chaleur, aussi rarement trompe-t-il l'espoir du laboureur, il n'a contre lui qu'un ennemi les débordements de l'Estéron, les dernières classes donnant des haricots et des pommes de terre nourrissant toute la population. N'ayant aucun débouché, privés de toute communication, les propriétaires tirent de leurs bois un revenu bien modique : les bois de pins et de hêtres n'ont aucune valeur, ils sont à la merci du premier bûcheron. Les bois de chênes blancs ont seuls quelques prix : tondu tous les trois ou quatre ans, leur feuillage supplée en hiver au manque de fourrage et sert à la nourriture des bestiaux.

### **L'agriculture traditionnelle de montagne La Brigue, 1808<sup>5</sup>**

La commune de la Briga est composée de son chef lieu, des hameaux de Morignol distant d'une heure située au centre du territoire, de celui de Realdo distant de quatre heures, de Ciaggia distant de cinq heures, d'Upega distant de six heures, et de Carlin distant de sept heures (c'est l'unique manière de compter les distances attendu les mauvais chemins, les montées et descentes). Upega et Carlin sont non seulement beaucoup distants, mais aussi les territoires entièrement démembrés du chef lieu. Sa vaste étendue est occupée en majeure partie par des montagnes de diverses hauteurs et de roches nues, hérissées de pointes de crêtes, les unes groupées ensemble et les autres séparées par des gorges, enfin d'autres réunies par leurs hameaux. C'est dans une gorge que prennent naissance divers petits ruisseaux qui arrosent quelques lambeaux de terrain situés dans le bas fond. Ces montagnes sont calcaires, on trouve au-dessus d'énormes blocs de grès, nonobstant la dureté et la solidité de ces corps la tête de quelques-unes de ces montagnes s'est écroulée dans les fondements, ce qui doit avoir été causé par des cavernes, elles ont subi une commotion si forte qui les a brisées en gros quartier. Par ces écroulements il s'est formé divers petits bassins dont trois sont devenus des lacs, tels que ceux de Chegal, de la Moutte et de la Ratte qui existent dans ces montagnes. Tous ces petits ruisseaux se réunissent à une heure au-dessus de la ville et forment la petite rivière appelée la Levenza qui coule le long de la vallée fort étroite, elle va se jeter dans celle de la Roya. Les eaux de la Levenza servent à faire tourner quatre moulins, deux chétifs foulons presque toujours dans l'inaction, à arroser quelques prairies ainsi que de petits jardins potagers. La ville est mal percée, bâtie rustiquement, les maisons sont dans un état de vétusté frappante, nul habitant n'y fait de réparation d'entretien, ni de commodité, ce qui démontre leur peu d'aisance, leurs toitures sont d'ardoises que fournit le pays. Elle est la demeure des familles de bergers pendant l'été époque où leurs troupeaux dépaissent sur les Alpes, et qu'ils abandonnent régulièrement à l'automne, c'est le séjour des propriétaires et des cultivateurs du lieu, nul étranger ne va s'y fixer, ni voyager, aucun intérêt ni aucun agrément ne l'y attire, elle est sans arts, sans industrie, sans commerce, excepté les ventes qui s'y font d'une partie de leurs troupeaux et de leurs laines qui sont les plus grossières que nous connaissions et de leurs fromages qu'ils exportent. Aucun genre d'industrie n'y est pratiqué. Ils négligent jusqu'à travailler leurs laines qu'ils vendent au lieu de les convertir en draps, quelques bergers ne portent leurs vues qu'à filer la partie de leurs laines nécessaires à leur usage, mais c'est en

<sup>5</sup> ADAM CEP 178



Piémont qu'ils envoient tisser en draps très grossiers, mais impénétrable à l'eau. Il y a quantité d'abeilles, et on y recueille beaucoup de miel. Environ les deux tiers des habitants sont bergers. Quand les frimas et les neiges les obligent de quitter les montagnes pastorales des Alpes, ils se replient sur celles moins élevées voisines des habitations, qu'ils abandonnent au milieu de l'automne pour se rendre sur les pâturages des communes voisines de la Méditerranée dans lesquelles ils passent tout l'hiver et une partie du printemps. Les productions consistent en blé de toute espèce, ce qui n'est point suffisant aux besoins du pays, quoiqu'une partie considérable des habitants s'émigrent pendant six mois de l'année ; en vin blanc de bien mauvaise qualité, le raisin ne vient jamais au degré de maturité requis, il faut être robuste habitant des Alpes pour en boire une certaine quantité sans en être incommodé. Il se consomme tout dans le pays pendant l'année de la récolte, on ne lui donne pas le temps de perdre sa verdure en vieillissant. Il existe des bois de haute futaye qui ne sont d'aucun produit par leur situation écartée des routes roulières et des rivières flotables. Ils sont condamnés à périr de vieillesse sur le sol qui les a fait naître et d'y pourrir. La population de la commune est de 2 800 habitants y compris tous les hameaux. Nous croyons devoir entrer dans quelques détails sur le hameau de Realdo qui est composé de 300 habitants presque tous bergers. Pour y parvenir, il faut gravir la crête de la chaîne des Alpes qui séparent les Alpes-Maritimes de l'Italie, et de passer la Colle Ardente couverte de neige pendant 7 mois de l'année, les habitants de Réaldo, gens durs et accoutumés aux frimas, franchissent en tout temps cette barrière pour se rendre à La Briga auxquels ils sont étrangers par sa position topographique. Son territoire est situé sur une pente très inclinée au sud, il est totalement dégarni de bois et d'arbustes, la nature de la terre est schisteuse, réduite en poussière par le soleil et les dégels. Ce n'est même en général qu'un roc schisteux où l'œil n'aperçoit que quelques tâches de terre effritée, éparses. Ce terrain est très léger, très facile à cultiver ; la chaleur et la sécheresse le pénètrent facilement ; sa situation en pente raide fait qu'il est lavé, détérioré et une partie emportée à l'époque de chaque pluie abondante parce qu'il n'est que superficiel et qu'il n'y a que roc à quelques pouces de profondeur. Il forme un amphithéâtre composé de murs de pierre sèche, ou par des rives de schistes garnies de quelques mottes de gazon. Nous avons observé que la terre culte est réduite au quart de ce qu'elle a été, cet anéantissement a été causé par des défrichements de lieux trop inclinés dont la terre a été emportée par les eaux où il n'est resté qu'un roc lavé, ce qui a causé la perte des terres inférieures. Qu'on défende les défrichements de pareils terrains si l'on veut retarder l'anéantissement de quantités

de terres cultes. Aussi ce territoire ne peut plus nourrir ses habitants qui y suppléent en se nourrissant de châtaignes qu'ils ont acquis à Triora en Ligurie. C'est seulement vers le bas de ce terrain qu'il existe quelques châtaigniers, sur un très mauvais terrain de 4 à 6 pouces de profondeur tout parsemé de roches qui surmontent. Ces habitants comme ceux des autres hameaux et du chef-lieu au lieu d'avoir leurs propriétés réunies les ont éparses en de très petites parcelles, qu'ils font perdre beaucoup de temps pour aller les cultiver et en rapporter les récoltes, ce qui est l'effet d'un système qu'ils ont de faire autant de portions d'une parcelle de terre qu'il y a de co-partagens dans une succession. [...] Les terres labourables du chef-lieu ainsi que celles des hameaux doivent être divisées en trois classes à raison de leur profondeur de leur situation ce qui influe sur leur produit. Elles sont presque toutes contiguës les unes aux autres. La première qualité sont celles qui sont dans les vallées et dans les gorges, tandis que les bords de ces terres qui tiennent au terrain inculte, ou aux ravins qui sont très nombreux, sont de 2<sup>ème</sup> et de 3<sup>ème</sup> classe. On trouve aussi de la première classe sur les pentes douces qui ont moins de murs de soutènement. La seconde classe sont les terres des vallées et des gorges attenantes à la terre inculte et aux ravins. Elles sont pierreuses, peu profondes, celles en pente qui sont soutenues par des murs en pierre sèche qui s'écroulent de temps en temps ; elles sont caillouteuses, en quelques parts sablonneuses peu profondes, craignant la sécheresse, et dont les sels sont emportés par les eaux. La troisième classe sont celles qui sont caillouteuses, et même crayeuses, sablonneuses en quelques parts, situées en pente rapide soutenues par des murs rapprochés ou seulement par des rives de roc schisteux, elles sont souvent lavées par les eaux pluviales et par celles de la fonte des neiges. Toutes ces diverses classes se trouvent à côté les unes des autres, même dans des petits espaces : la deuxième et troisième classe sont dominantes. Elles se labourent toutes avec une paire de bœufs ou de vaches qui sont attelés à une charrue, dont le tranchant entre tout au plus huit pouces de profondeur dans les meilleures terres, qui est conduite par un seul homme. Quand le laboureur quitte la portion du sillon de première classe pour labourer sur un terrain de 2<sup>ème</sup> classe ou de 3<sup>ème</sup> classe, il n'enfoncé point autant le soc, il est obligé de la soulever souvent par les rochers tant intérieurs qu'extérieurs, et nous pouvons dire que la 3<sup>ème</sup> classe n'est qu'égratignée. On laboure à la bêche les terrains trop inclinés sur lesquels les bœufs ne pourraient point marcher avec sûreté, c'est aussi avec la bêche qu'on laboure les extrémités de ces terrains embarrassés que les bœufs ne peuvent point atteindre. On sarcle les blés en partie par le besoin de fourrage. Les engrais qu'on emploie proviennent de la consommation des pailles et des fourrages, auxquels on ajoute autant

que la proximité le permet les crottins des troupeaux qui dépassent sur les montagnes qu'on va ramasser. On sème dans la première et deuxième classe un septier semence mesure du pays par septerée de terrain et un peu moins dans la troisième classe. La proportion de la semence à la récolte est de quatre et demy, la seconde année la terre est en jachère. Nous basons qu'après de sérieuses réflexions et d'après les considérations que nous avons faites sur le manque ou la destruction fréquente des récoltes causées par divers vimaires, tels que manque de pluie à la fin du mois d'août, époque des semailles, par les neiges précoces qui tombent vers la Toussaint qui tuent les blés avant qu'ils aient suffisamment germé, des froids tardifs du printemps qui brûlent les blés lorsqu'ils sont dessous la neige, et finalement les grêles qui tombent annuellement d'un côté ou d'autre de cette vaste région posée au milieu des montagnes élevées entre la mer et l'Italie où se forment les orages qui se résolvent en grêle par le froid. La deuxième classe produit le trois et demy pour un. La troisième classe produit trois pour un, elle est séminable en froment ou en seigle et comme le seigle est plus productif que le froment, attendu qu'il est moins cher, nous avons basé notre calcul sur le froment. Les jardins consistent en quelques parcelles de terrain en plaine contigu à la ville ou aux hameaux, qui par ces positions reçoivent les engrais nécessaires et qui sont fertilisés par les sels nitreux qui abondent aux voisinages des habitations ; ils sont complantés en gros légumes, tels que pommes de terre, haricots, choux et que chaque habitant consomme dans son ménage. Les vignes sont situées sous les collines calcaires pellées. Elles sont inclinées en très grande partie au sud, et toutes abritées des rigueurs des vents du nord. Le terrain qu'elles occupent est en petite partie de la 2<sup>ème</sup> classe des terres labourables, et en majeure partie sur celui de troisième classe, et partie sur un terrain de vaine pâture, et qui ne peut être propre qu'à la vigne. Tout ce terrain est caillouteux et pierreux conséquemment léger recevant facilement la pénétration de la chaleur et de la pluie. Ces vignes doivent être divisées en trois classes à raison de la différence de la bonté de leur terrain, de leur situation plus ou moins inclinée, et plus ou moins soutenu par des murs. Le vin en provenant est tout d'une qualité bien faible, il se boit tout dans la commune. Il n'est pas suffisant ; on en tire de Nice, et le vin commun de barque, qu'on y voiture, est pour eux un vin délicieux. Ce terrain est tout soutenu par des murs en pierres sèches plus ou moins élevées et plus ou moins rapprochées suivant la pente, on ne laisse aucun vide entre les rangées de souches, ainsi point d'autre produit. Chaque souche est soutenue par un échelas auquel on l'attache ; elle ne se replante point en entier après leur vieillesse et leur dépérissement ; elles sont perpétuelles au moyen

des replantations annuelles qu'on pratique en faisant des fosses dans les vides causé par le dépérissement de quelques souches. Les prairies sont situées dans la vallée, et le long des vallons et dans tous les bas fonds où il existe l'eau, elles sont arrosées avec assez de facilité. Elles ne reçoivent presque pas d'engrais, elles se fauchent trois fois y compris le regain. Il existe une étendue de 330 arpents en prairies sèches situées sur les montagnes de Colle Rousse et de Ciacarel qui se fauchent. Elles sont situées dans une région si élevée qu'à la fin de juillet de cette année il existait encore de neige. Le foin en est excellent ; il ne donne qu'une herbe très claire et très fine, ce sont des faucheurs du Piémont qui viennent annuellement les couper. Leur éloignement de la commune où l'on porte le foin est de 4 heures ; on y arrive par des sentiers précipiteux. Quand on a bottelé le foin de la tête, on laisse rouler la botte toute seule jusqu'au pied de ces prés. Les bois de châtaigniers sont venus ou plantés entre des rochers précipiteux. Les bois taillis se composent de bois de haute futaye composés de pins, sapins, cerentes, ables et mélèzes, d'autres bois de mauvais pins et de peu de foyar. Ces richesses sont placées sur des points qui les rendent onéreuses ; elles ne donnent aucun revenu ne pouvant être exploitées par leur grand éloignement des routes et des rivières flottables. Tous les habitants tant du chef-lieu que des hameaux en sont usagers, ils y vont couper les arbres de haute futaye qui leur sont nécessaires pour l'entretien de leurs habitations, ainsi que la quantité de bois de chauffage pour leur ménage. Leur unique produit gît dans la pâture que l'ombrage détériore, ainsi ils ne peuvent recevoir d'autre évaluation que celle des pâtures qui ne sont propres qu'aux chèvres. Sur la vaste étendue des montagnes il y pousse des herbes dans les parties qui ne sont de roches ; ces herbes sont plus ou moins unies suivant la couche de terre. Elles forment de beaux tapis de verdure dans les endroits terreux, dans d'autres endroits on voit seulement pousser quelques brins de verdure d'entres les rochers.

### **Tende en 1807<sup>6</sup>**

L'entier territoire de la commune de Tende qui a une étendue considérable consiste en montagnes et ravins ou torrents et ces montagnes qui ne sont point cependant les plus élevées de la grande chaîne des Alpes sont les plus remarquables du département des Alpes-Maritimes. Les sommets des montagnes ne sont habités que par des chamois, des lièvres blancs, des perdrix blanches et gelinottes, des marmottes, des coqs de bruyère et enfin des aigles de différentes espèces. Les bergers restent ordinairement avec leurs troupeaux sur les côtés en s'approchant toujours plus des sommités vers les mois de juillet et août en redescendant ensuite par

<sup>6</sup> ADAM CEP 232

**Du Mélèze au Palmier**  
*Les territoires agricoles*

degrés au fur et à mesure qu'ils s'approchent de la rude saison. Il suffit de savoir que le trop fameux col de Tende est situé dans cette commune et entre deux montagnes bien plus élevées pour se faire une idée de la rigueur de l'hiver. Les productions du territoire de cette commune consistent en froment, avoine, seigle, lentilles, vin, châtaignes et foin, le tout en petite quantité. L'on y trouve des pâturages immenses qui servent à nourrir pendant quatre mois d'été seulement des vaches, des brebis et des chèvres, ce qui oblige les bergers à se procurer d'autres pâturages pour l'hiver du côté de Nice ou du Var. Les vaches appartiennent à un grand nombre de propriétaires des différentes communes du département qui les confient pendant la belle saison à la garde d'un berger connu et loin de payer pour la garde quelque rétribution au berger, ce dernier s'engage au contraire à fournir au propriétaire une quantité de fromage convenue et relative à la fécondité de chaque vache qu'on cherche à reconnaître par des épreuves faites pendant les premiers jours. Les brebis et les chèvres appartiennent à des bergers de profession qui voyagent sans cesse avec leurs troupeaux depuis le sommet des montagnes aux côtes de la mer et afferment partout des pâturages pour les différentes saisons. Les vins sont sans doute de la plus mauvaise qualité qu'on recueille sur le globe. Il existe une grande étendue de bois à haute futaie de pins et de mélèzes. Ils fourniraient en abondance des mâts de bâtiments pour la marine marchande si les difficultés du transport ne les condamnent à périr presque en totalité dans les déserts qui les ont vu naître. Aussi les habitants ont-ils cru dans un tems de licence agir d'une manière favorable à leurs intérêts en détruisant par le feu une grande partie de ces forests à l'effet de les convertir en simples pâturages. Le fer moins actif a fait encore des ravages effrayants et la main qui le dirigeait n'avait sans doute d'autre objet que celui de détruire puisqu'on retrouve des tiges énormes desséchées ou à demi-pourries à côté de leur tronc saillant de deux ou trois mètres au-dessus de la surface du sol, ce qui marque encore la hauteur de la neige qui le couvrait lorsque le surplus de l'arbre a été abattu. Aujourd'hui l'administration forestière veille à la conservation de ces bois mais jamais encore on n'a pu parvenir à faire des ventes au-dessus de 2,5 francs par pied d'arbre de la plus belle espèce. L'on ne trouve de terrain cultivé que dans les gorges les plus basses à côté de ruisseaux ou ravins et souvent le voyageur a de la peine à concevoir en passant sur la route comment il a été possible au cultivateur de pénétrer jusqu'au milieu d'un précipice effrayant pour y piocher quelques lambeaux de terrains et y semer du blé. Ce serait en vain qu'on essaierait encore comme on l'a tenté quelque fois de cultiver des terrains plus élevés. Ceux qui ne sont pas entièrement stériles par leur nature sont exposés à

laisser périr les récoltes par les gelées ou à être emportés jusqu'à la roche vive par le premier orage.



Du Mèlèze au Palmier  
Les territoires agricoles  
Statistique agricole de Mellarède, 1701 ( Ni mazzo 9)

Communes	Chefs de famille	Superficie <sup>1</sup>		Cultures							
		Terres cultivées	Terres incultes	Céréales <sup>2</sup>	Vin <sup>3</sup>	Huile <sup>4</sup>	Noix <sup>2</sup>	Figues <sup>2</sup>	Châtaignes <sup>2</sup>	Chanvre <sup>4</sup>	Foin <sup>5</sup>
Nice	3 423	17 811	3 627	94 208	50 050	58 931	350	2 000		30 000	32 000
Aiglun	60	1 377	756	600	160		120			60	240
Aspremont	140	4 612	460	2 870	2 500	5 576	27	230	15	111	24
Bairols	38	724	2 053	350	150	25	50			15	56
Bonson	87	886	519	600	400	3 174	20	30		70	33
Belvédère	220	6 959	16 738	4 000	283				2 094	100	833
Berre	49	1 907	705	800	148	1 112	10	40	300	6	50
Beuil	186	12 442	5 151	1 711							1 758
La Bollène	155	6 255	2 394	3 000	270	30	50		582	200	800
Bouyon	132	1 500	1 567	2 000	677	640	70	50		25	60
Breil	378	8 810	3 023	6 000	1 290	4 800	50	850	10	450	2 270
La Brigue	370	15 787	8 661	4 222	1 000		50		16		960
Castellar	138	1 363	1 773	2 027	408	3 000		350			
Châteauneuf de Contes	150	3 103	1 570	3 000	500	4 986	140	200	80	90	170
Châteauneuf d'Entraunes	49	1 927	4 693	1 800							1 520
Sigale	197	2 795	3 653	3 697	1 212	800	400	25		150	40
Clans	150	5 492	2 639	2 000	994	250	50		300	150	1 500
Coaraze	42	2 509	590	1 000	100	1 900	20	20	400	25	50
Contes	300	2 304	1 569	1 315	735	8 000	40	80	400	70	645
Conségudes	42	1 217	1 880	800	214	120	60		15	30	10
Drap	85	990	405	2 310	690	370		200		10	40
Dosfraïres et Fogassières	9	1 484	594	1 626	298	200	20	70		10	133
Entraunes	100	6 404	9 959	2 900			60			24	5 200
Eze	160	3 694	1 979	2 000	800	4 000	40	200	40	100	
Falicon	91	945	243	700	300	4 000					
Les Ferres	60	1 767	1 414	2 000	229	520	190	55	35	152	190
Gattières	180	1 392	696	3 045	1 695	1 500	40			80	12
Gilette	160	1 412	600	1 600	1 100	3 900	20	160	4	100	90
Gorbio	62	1 055	801	808	287	2 800					10
Ilonse	114	3 987	5 639	1 500	202		100			120	506
Isola	180	7 150	6 406	3 600			200		120	3	1 200
Lantosque	317	7 390	4 270	9 050	600	150	200		2 000	225	2 000
Levens	250	5 551	349	5 000	400	4 500	295	575		100	600
Lieuche	33	788	2 033	680	80		120			15	150
Lucéram	180	11 490	3 584	10 000	400	1 500	230	200	250	30	250
Malaussène	104	1 566	2 038	2 000	1 200	200	100	250		6	80
Marie	48	479	1 573	680	130		30			25	250
Le Mas	120	3 622	4 533	2 475	240		220			45	1 060
Massoins	83	1 432	2 062	400	600	150	30	200		60	150
Peille	260	9 002	6 619	4 000	400	5 000	50	300	20	30	83
Peillon	82	1 272	723	1 300	400	1 500	50	100		60	6
Péone	16	3 895	4 833	4 000							6 000
Pierlas	38	3 088	5 243	1 100	50						300
Pierrefeu	51	1 183	467	550	250	240	40	20	10	140	6
Puget-Théniers	260	4 207	2 523	3 060	1 450	450	50	50	7	200	1 400
Rigaud	125	3 114	3 353	2 500	800	100	150	50		80	200
Rimplas	37	662	1 484	400	200				15		50
Roubion	78	2 636	2 020	1 300							1 000
Roquebillière	245	3 575	2 579	5 000	800		200		2 500	600	2 500
Roquesparvière (Duranus)	46	2 196	2 550	1 100	150	200	30	20	50	25	0
Roquesteron	150	1 149	3 151	1 900	1 037	400	100	30	6	80	40
La Roquette et St Martin	118	1 637	462	1 700	1 150	3 000		575			30
Roure	90	4 496	4 412	1 200	350		50			12	2 000
Ste Agnès	120	1 225	1 086	1 200	450	3 000	30	60		10	50
St André	84	528	167	2 500	900	500		150			200
St Dalmas le Selvage	160	5 038	9 372	2 000							8 000

Du Mélèze au Palmier  
Les territoires agricoles

St Etienne	424	14 797	20 908	12 000			300				22 000
St Martin d'Entraunes	96	3 229	4 955	2 700			200			40	5 000
St Martin Vésubie	302	10 026	3 587	7 200			250		350	300	12 000
St Sauveur	110	1 456	2 492	1 000	1 000		40		6	20	1 000
Saorge	435	5 566	6 323	13 000	1 000	1 000	60	300	200	200	3 000
Sauze	80	1 540	3 424	1 700	90		40			10	2 000
L'Escarène	270	2 549	-	1 400	850	3 500	30	300	10	50	1 200
Ascros	59	1 527	1 700	2 500							350
Sospel (Moulinet et Castillon)	669	15 268	9 987	30 800	3 550	6 300	250	1 100	400	450	20 500
Tende	277	16 769	10 349	6 500	150				1 600		4 000
Thiery	51	1 737	2 790	900	150	50	170				200
Toudon	90	1 899	4 229	2 600	290	280	170			60	400
Tournefort	25	513	857	170	170			25		10	25
La Tour	150	3 973	2 841	2 500	870	100	100	35	15	40	600
Touët/Var	90	2 192	1 041	450	900	200	20	100		550	250
Tourrette-Levens	130	733	3 295	1 800	500	3 000	120	150	10	110	100
Revest-les-Roches	58	1 799	2 128	1 500	100	70	25	10		10	300
Touët de l'Escarène	45	2 838	1 090	700	110	2 600	20	100		30	100
La Turbie	203	1 906	1 508	3 600	500	5 000		100		15	
Valdeblore	212	8 536	3 963	4 500			50		500	12	3 000
Venanson	50	2 701	845	2 000			50		150	5	1 000
Villefranche	368	1 791	200	2 520	1 800	4 200		300			32
Villeneuve d'Entraunes	53	1 891	3 312	1 200						50	1 800
Villars	110	2 203	3 320	1 200	900	170	50	10		130	600
Utelle	410	12 281	4 169	9 000	4 500	2 500	150	300	300	250	400

<sup>1</sup> En journée mesure de Piémont soit 3 810 m<sup>2</sup>

<sup>2</sup> En setier soit environ 40 litres

<sup>3</sup> En charge de 4 setiers

<sup>4</sup> En rub soit 7,8 kilos

<sup>5</sup> En quintal de 6 rubs

## Les nouvelles cultures spéculatives

### Les plantes à parfum

C'est au XVII<sup>e</sup> siècle que s'est développée dans la région grasseoise la culture des plantes à parfum avec l'émergence de la parfumerie, un domaine d'activité vers lequel se sont alors orientés les tanneurs. Au jasmin s'ajoutaient toutes sortes de plantes qui entraient dans la composition de multiples produits de toilette tels que savonnettes, pommades, essences. Quand Millin découvrit Grasse lors de son voyage dont il publia le récit en 1808, il s'émerveilla du paysage : « les terres, soutenues en terrasses par des murs construits à grands frais, forment un immense amphithéâtre de jardins suspendus, où l'oranger, le rosier, la cassie, le jasmin, la jonquille, la tubéreuse, exhalent ces doux parfums qui, recueillis avec soin et fixés dans diverses substances, sont exportés et vendus dans tout l'univers. Outre les fleurs que produit son territoire, Grasse en tire encore pour 50 000 francs des villages circonvoisins : La Napoule et un village près de Cagnes lui fournissent douze à quinze cents millions de fleurs d'orange. La grande floraison des orangers offre un coup d'œil enchanteur : tous les habitants sont alors occupés à en recueillir les fleurs qu'ils jettent sur de grandes toiles étendues au pied des arbres ».

La production de caractère artisanal par enflourage sur graisse fut abandonnée au XIX<sup>e</sup> siècle avec la mise au point de procédés industriels d'extraction aux solvants volatils mobilisant des quantités beaucoup plus importantes de fleurs. La nécessité d'un approvisionnement régulier en fleurs fraîches accéléra le développement des cultures de plantes à parfum au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle dans toute la région grasseoise. L'industrie ne se contentait plus des fleurs ramassées dans les jardins d'agrément et de nombreux agriculteurs du littoral bénéficiant d'un meilleur réseau d'irrigation, notamment les canaux de la Siagne et du Foulon,

consacrèrent des parcelles aux différentes plantes à parfum en fonction de la nature des sols. L'enquête agricole de 1866 mentionnait comme une « culture industrielle très considérable » les fleurs destinées à la parfumerie. Les principales étaient, la rose, le jasmin, la violette double ou violette de Parme « dont la culture en grand ne remonte guère à plus de dix ans », la tubéreuse, la menthe, la cassie, la fleur d'orange « qui comprend la fleur douce et surtout la fleur amère ou bigarade ». Les violettes étaient surtout cultivées dans le territoire de Vence, l'oranger dans les communes du Cannet et de Vallauris, le cassier principalement à Cannes et le jasmin à Grasse. La région de Nice était aussi concernée par les plantes à parfum mais les citronniers et les orangers étaient menacés à Nice comme à Menton de la maladie qui les avait détruits à Hyères. C'est surtout la culture du rosier qui a pris un grand développement en partie par reconversion des oliveraies.

Les cultures florales prenaient de l'ampleur en même temps que se développait l'industrie de la parfumerie. Ainsi, entre 1860 et 1909, la production de rose passa de 500 à 2000 tonnes et celle du jasmin sextupla. Toutefois la situation du marché et les intempéries pouvaient entraîner d'énormes variations dans les revenus des cultivateurs. Après un hiver 1928-1929 parmi les plus rudes qu'ait connus la Côte d'Azur, la crise de 1930 qui toucha directement le marché de luxe international se fit durement ressentir. En 1933, le conseil municipal de Valbonne évoquait « la misère » des producteurs de plantes à parfum et s'inquiétait « de l'abandon progressif de ces cultures qui ont fait la renommée mondiale de notre région » en raison de la mévente qui durait depuis trois ans. Les plantes étaient pour l'essentiel cultivées en association avec d'autres cultures par des petits exploitants sur un parcellaire très morcelé et des surfaces réduites qui ne modifiaient pas la structure agraire. Dans quelques plantations plus importantes de jasmin et

de roses, les parfumeries appliquaient des méthodes culturales rationnelles.

Après la deuxième guerre mondiale, la surface occupée atteignit 900 hectares à la période la plus faste de la production dont 300 hectares d'orangers, 280 hectares de jasmin qui demandait une terre profonde et de l'irrigation et 250 hectares de rose de mai moins exigeante. En 1958 l'oranger se concentrait pour moitié sur Vallauris mais, en raison de la forte concurrence étrangère et du gel désastreux de 1956, il déclina inexorablement. Le jasmin était produit sur de petites parcelles essentiellement à Grasse (40 % des surfaces) et Pégomas (18 %). La rose de mai restait la production la plus rémunératrice. Grasse en possédait 40 % de la surface cultivée suivie de la Collesur-Loup avec 37 hectares. Mais les productions des régions tropicales et la fabrication des parfums synthétiques ont porté un coup sérieux à la culture des plantes à parfum sur la Côte d'Azur.

La crise, liée à l'augmentation brutale du prix du pétrole en 1974, et la hausse du coût de la main d'œuvre ont accéléré après 1975 le déclin des cultures, assurées de façon accessoire par les deux tiers des producteurs, retraités ou actifs n'ayant pas l'agriculture pour activité principale. En 1976 déjà la culture n'était plus que résiduelle en dehors de Vallauris pour l'oranger (68 hectares) et Grasse pour la rose (28 hectares au lieu de 46 en 1970) et le jasmin (24 hectares au lieu de 46 en 1970).



Cueillette de la fleur d'oranger à Bar-sur-Loup, autochrome vers 1920

### **Un paysage d'agriculture florale Le bassin du Malvan, 1909<sup>7</sup>**

Le bassin du Malvan, cultivé avec un soin extrême, doit à ce jardinage un caractère inattendu de vallon de la Touraine ou de l'Anjou. L'illusion serait complète s'il n'y avait des groupes d'oliviers énormes. C'est vert, frais, tranquille. De grands damiers de cultures, de petits vignobles, des champs de rosiers, des rangées de chênes à feuilles caduques autour de quelques champs, composent un paysage d'un charme pénétrant, intime et doux. Le rosier à parfum devient bientôt prépondérant, ses lignes occupent de vastes étendues, parfois intercalées avec des rangées de vignes. Pour un observateur superficiel, l'immense roseraie, vue à distance, semble un vignoble. Ça et là des cordons de giroflées tranchent par leur teinte d'or bruni. Le rosier est cultivé soit en ceps dressant des rameaux, soit en sarments recourbés comme pour le provignage. En mai, la culture perd toute ressemblance avec un vignoble, c'est un tapis sans fin de roses répandant d'exquises senteurs. Le rosier se cultive partout aux environs de Grasse, à Valbonne, à Châteauneuf, à Roquefort, mais c'est ici autour de la Colle et de Saint-Paul qu'il entre pour la plus grande part dans l'économie rurale. La Colle établit la mercuriale pendant le mois où dure la récolte. Villeneuve-Loubet produit aussi des roses, mais ce village se livre à une autre culture, celle de la menthe. Bientôt le chemin ne traverse plus que des champs de rosiers, entre lesquels subsistent encore de beaux oliviers, géants à grande ramure. Du sommet du coteau où court la chaussée, on découvre en entier le bassin du Malvan, chose exquise. Le cadre des monts grisâtres, la petite ville de Saint-Paul ceinte de remparts, la conque au fond de laquelle court le ruisseau, toute remplie de maisons blanches, les groupes d'oliviers qui atteignent ici leur plus parfaite beauté classique, sont un ensemble d'une inexprimable harmonie. Un domaine, la villa Gent, est resté intact au milieu de ce triomphe de la petite culture, le parc est planté de ces admirables oliviers, de cyprès, de pins parasols et d'orangers. Le village de la Colle marque la fin de la région cultivée, au delà commence la zone boisée dans laquelle se creuse la vallée du Loup. Ce centre vivant, aux maisons de belle apparence révélant la prospérité, est le principal marché de la région des roses et un producteur d'essences. Entouré de petites collines qui l'abritent des vents, il offre dans ces campagnes un séjour d'hiver d'une extrême douceur. Au-dessous, à l'ouest, coule le Loup, bordé de petits hôtels très fréquentés en été, à cause de la fraîcheur des ombrages. Un vieux château, la tour carrée de l'église, le fût élancé d'un palmier, enlèvent au bourg, aux maisons régulières et hautes, un peu de son caractère moderne. Les jardins sont des vergers d'orangers. Et cela donne

<sup>7</sup> Ardouin Dumazet, *Voyage en France*, 1909

au site un caractère italien classique très prononcé, qu'accroît un viaduc en construction pour le tramway de Vence. Cet ouvrage courbe est constitué par des murs puissants portés sur des arcades. Au fond, la colline décrit un bel hémicycle où s'étagent des terrasses couvertes d'orangers ; des plis découpent comme une collerette le sommet du cirque, en coteaux bien distincts, couverts de pins, d'oliviers et de chênes verts. Les terrasses d'orangers ont sur leur bords des cultures de primeurs, artichauts et petits pois, de giroflées et autres fleurs ; les terrasses les plus larges sont couvertes de vignes et de rosiers.

### Zones humides et maraîchage

Les basses vallées des fleuves côtiers, Paillon, Var, Loup, Siagne, constituaient des zones inondables en raison du régime torrentiel des cours d'eau. Les deltas se déployaient largement en zones de marécages, où s'épanouissaient oseraies et vernes. L'usage agricole de ces marais insalubres dépendait d'aménagements et d'endiguements. La riziculture s'était développée sur les terres irriguées de la base vallée de la Siagne. Un cordon littoral obstruait l'évacuation des eaux douces en mer, rendant la plaine de la Siagne insalubre, et le paludisme a décimé la population. L'enquête de réaffouagement de 1608 montre une plaine désolée bordant un étang aux eaux croupissantes mal drainées vers la mer.

Dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle des travaux de dessèchement de la plaine de Laval formant un triangle entre Cannes, Pégomas et Mandelieu, ont été pratiqués sur une grande échelle. La plaine assainie, les terrains d'alluvion fertiles ont été livrés à l'agriculture avec des prairies artificielles de luzerne et du blé dont les méthodes culturelles archaïques ne donnaient néanmoins qu'un faible rendement de 8 pour 1. D'une toute autre envergure fut l'œuvre d'endiguement du Var, amorcée sous le régime sarde à Saint-Martin-du-Var et menée à bien par le Second Empire jusqu'à l'embouchure en

rive gauche avant d'être réalisée en rive droite au XX<sup>e</sup> siècle.

L'endiguement a permis de nouvelles formes d'activité agricole dans la basse vallée du Var grâce à l'alluvionnement artificiel opéré en trois étapes : amenée d'eau limoneuse au moyen de vannes dans la digue, dépôt du limon avec évaporation et évacuation de l'eau restante par un réseau de rigoles. Ce procédé a donné en quelques années des sols aux qualités exceptionnelles avec une grande facilité d'arrosage par simple pompage de la nappe sous jacente, à main au début puis électrique. Dès 1881-1885 l'administration des domaines vendit la majorité des bassins colmatés d'une grande valeur agricole.

Ces terres nouvellement mises en culture révolutionnèrent l'agriculture locale en échappant au morcellement généralisé. A Castagniers ou Gattières par exemple des exploitants concentraient d'importants domaines de plusieurs dizaines d'hectares. L'ancien fond de vallée en grande partie inculte en 1860 était devenu en trente ans le plus riche terroir agricole des Alpes-Maritimes. Il a été voué entièrement aux cultures maraîchères et fruitières (courgettes, blettes, salades et nombreux légumes mais aussi fraises dont Carros s'est fait une spécialité). La production de la basse vallée du Var a permis d'approvisionner le marché niçois. En 1960 on comptait 260 hectares de la vallée inférieure du Var affectés au maraîchage. « Le domaine des Iscles est entièrement consacré à la culture des légumes après la médiocre réussite d'une plantation de pêchers ; c'est le jardin maraîcher de Nice. De là descendent chaque jour les opulentes fournitures qui s'étalent sur les marchés du cours Saleya et de la Buffa », écrit Blanchard.

Malgré un recul certain à la fin du XX<sup>e</sup> siècle en raison de l'inexorable avancée urbaine et des zones d'activité dévoreuses d'espaces, l'activité perdure en raison de la proximité d'un marché actif des légumes frais soutenu par de nombreux



consommateurs. Mais le vieillissement de la population agricole, la faible rentabilité d'exploitations dont 60 % couvrent une superficie inférieure à 1 hectare, et surtout la spéculation foncière réduisent d'année en année l'agriculture maraîchère qui a pourtant mieux résisté que les plantes à parfum avec un produit désormais supérieur en valeur.



Récolte de violettes, vers 1900

### La fleur coupée

L'écrivain Alphonse Karr a quitté la France pour Nice au moment de l'instauration du Second Empire. Dans la grande propriété Bermond qu'il louait à la périphérie de Nice, il s'improvisa horticulteur et ouvrit un magasin pour vendre des fleurs aux étrangers. Il avait ainsi ouvert la voie à une nouvelle forme d'agriculture dont l'essor fut lié à la mise en service de la voie ferrée en 1864. Elle permettait des expéditions plus lointaines répondant à l'attente d'une clientèle imprégnée de l'image idyllique d'une Riviera favorisée par l'exceptionnelle douceur du climat. En 1866 l'essentiel de la production de fleurs était destiné à la parfumerie. Une très petite quantité était achetée par des marchands de bouquets qui les envoyaient à Paris et Marseille ; quelques-unes se vendaient aussi en bouquets l'hiver à Nice.

Progressivement la fleur coupée est devenue l'objet essentiel de la culture dans la zone littorale. L'œillet était la principale production avec 955 hectares de

plantations en 1959 devant la rose qui n'en occupait que 83. L'essor a été très rapide. On est passé de quelques 3 400 tonnes de fleurs expédiées en 1913 à 13 500 tonnes en 1959. « Il y a 15 ans écrivait Gos en 1901, l'horticulture n'était plus dans l'enfance. Il y avait à la Californie, à Golfe Juan, au Cap d'Antibes, à Nice, au Cap Martin de grands établissements horticoles mais la masse des cultivateurs du littoral se livrait encore aux cultures traditionnelles. Aujourd'hui tout le monde est horticulteur ». Antibes a vu naître au Cap d'Antibes les premières cultures de roses pour la fleur coupée. Après la première guerre mondiale les cultures florales se sont imposées. Les surfaces en cultures spéculatives sont passées de 1 700 à 2 800 hectares entre 1913 et 1929.

L'essor fut néanmoins freiné par les exigences culturales. Exposition au soleil, sols profonds ne suffisaient pas, il fallait en outre une irrigation qui souvent faisait défaut sur les terrasses de culture. Le problème de l'eau revenait régulièrement dans les revendications. Ainsi à La Gaude, en 1925, se plaignait-on de ne pouvoir s'adonner à l'horticulture sur les coteaux « qui s'y prêteraient admirablement mais il faudrait qu'ils puissent être largement irrigués ». Les travaux du génie rural avançaient lentement et l'on ne bénéficiait souvent que de la dérivation de sources locales. Le développement du réseau d'irrigation du canal de la Vésubie sur les coteaux niçois a favorisé un vif essor. En 1960, 1200 exploitants pratiquaient l'horticulture sur les pentes des coteaux du delta du Var où étaient aménagées des terrasses irriguées. Sur près de 1 100 hectares, 900 étaient dédiés à l'œillet, et 80 aux roses. Les serres fixes ne représentaient que 32 hectares, le reste étant traité sous paillason ou en plein air.

De culture de plein champ on est passé progressivement à une exploitation scientifique intensive sous serres permettant un gain de production mais exigeant d'importants investissements et des frais élevés. Mais une sévère

concurrence étrangère sur les marchés internationaux et la pression spéculative sur le foncier rendant les terres très chères avec l'essor de la construction ont entraîné une diminution sensible des exploitations de fleurs coupées puisqu'un quart a disparu en dix ans entre 1970 et 1980. L'urbanisation a eu aussi pour conséquence la conversion vers des activités de pépiniéristes et paysagistes.

A l'ouest du département des plantations de mimosas ont colonisé environ un millier d'hectares sur les collines du Tanneron et des Maures. Cette culture localisée associée à un forçage en usine alimente un marché d'exportation.

### **Antibes et l'horticulture, 1909<sup>8</sup>**

Ce qui frappe le plus les promeneurs dans ces campagnes enchantées, c'est l'étendue recouverte de châssis vitrés. Certains revers de collines, certains plis ont des surfaces étincelantes au soleil. Au bord de tous les chemins, on rencontre des rangées de serres mobiles, séparées par d'étroits sentiers. Si l'on entre, en hiver, dans ces enclos, pour la plupart accessibles, on est ébloui en voyant l'intérieur des abris. Ce ne sont que des rangées d'œillets aux couleurs délicates, aux formes superbes. C'est par milliers que l'on compte les châssis, même par centaines de mille : un seul horticulteur en possède 19 000. Je cite de suite ce chiffre pour le compléter par le prix de l'installation ; chaque châssis, c'est-à-dire la partie de l'abri vitré que peuvent facilement déplacer un ou deux hommes, revient à 10 francs. Une exploitation comme celle dont je viens de parler représente donc un matériel de près de 200 000 francs, sans compter la valeur du terrain. S'il n'en est pas d'autre aussi considérable, il en est beaucoup de très importantes, et les petites cultures comportant quelques rangées de châssis sont multiples. Dans toute la région, on rencontre ces établissements du culture sous verre, mais à Antibes seulement elle est devenue la règle, au détriment de la beauté des campagnes, sans doute : ces grands espaces vitrés n'ont pas le charme de l'olivieraie continue d'autrefois, encadrant des plantations d'orangers. Mais quelle fortune répand sur la banlieue d'Antibes et la ville le développement incessant de la culture sous verre de l'œillet et de la tomate, branches capitales de l'industrie horticole dans la presqu'île et sur les collines auxquelles celle-ci se rattache ! Il n'est guère de région plus riche que celle-ci où, sur une étendue restreinte, une famille trouve des ressources plus abondantes.

Antibes doit ces avantages à la douceur et à la régularité de son climat, assurées par le caractère presque insulaire du territoire. Cette pointe de terre, vivifiée par le soleil que rien ne masque, voit les ardeurs extrêmes tempérées par la mer entourant ces beaux rivages. Aussi les végétaux, qui craignent les chaleurs excessives autant que le frimas, sont-ils dans leur terre d'élection. Les arbres et les plantes exotiques y croissent comme dans leur pays d'origine et y constituent sans doute un ensemble unique en Europe, résumant toutes les beautés végétales de cette féerique région, solitude il y a trente ans encore, aujourd'hui en voie de transformation telle, que l'on peut prédire l'heure où toute la péninsule ne sera qu'un parc peuplé d'une multitude de villas. Déjà bien restreints sont les espaces où l'on trouve un peu de nature vierge, c'est-à-dire des olivettes, des pinèdes, des clairières recouvertes par le maquis. La forêt de pins est percée d'avenues ; des villas blanches et peintes surgissent partout ; les résineux ont souvent fait place aux palmiers et aux orangers ; des pelouses, grand luxe en un tel climat, étendent leur nappe verte sous les arbres. A mesure que l'on avance, les villas sont plus clairsemées, mais la pinède n'en a pas moins été entamée, par le cultivateur cette fois ; sur le sol conquis par la cognée, il a établi des champs éblouissants de narcisses, de jacinthes et d'anémones, il a aligné ses rangées de bâches assurant la floraison hivernale de l'œillet et la récolte printanière de la tomate. Les palais des hivernants, parfois somptueux, sont ainsi entourés de ces cultures de fleurs que réduisent peu à peu les achats de terrains destinés à la construction. Vers le cap, cependant, les grandes étendues libres sont nombreuses, les logis ne sont plus que des cabanons et les bâches vitrées occupent de vastes superficies, parfois des creux méritant le nom des vallons. La villa Thuret couvre sept hectares de ses ombrages parfumés. A côté, les serres de MM. de Vilmorin, s'étendent sur huit hectares d'une pente douce inclinée vers la nappe harmonieuse du golf Jouan, où stationnent souvent les navires de l'escadre. Jusqu'au cap, dont un vaste hôtel occupe l'extrémité, se succèdent villas et cultures ; des portions minuscules du maquis, colorées de rouge au printemps par les grappes florales du lentisque, sont encore vierges. Dans l'intérieur, les cultivateurs sont nombreux, les champs de renoncules, les châssis étincelants, bordent les chemins entre les bouquets de chênes verts et les oliviers. Au cœur de la presqu'île jusqu'au cap Gros et sur les pentes de la Garoupe, le paysage conserve encore l'aspect d'autrefois. Les massifs de pins jouent à la forêt, les olivettes étendent leur grande ramure de cette teinte indéfinissable et charmante faite de vert, de gris et de bleu. Le sous-bois est de lentisques, de lauriers-tins et de bruyère.

<sup>8</sup> Ardouin Dumazet, *Voyage en France*, 1909

Amorcé dès le XIX<sup>e</sup> siècle par le manque de main d'œuvre attirée par les emplois plus rémunérateurs de la ville, le recul des cultures traditionnelles s'est accéléré après la première guerre mondiale. Entre 1913 et 1929 les surfaces qui y étaient consacrées dans la campagne azurée sont passées de 20 000 à 14 000 hectares. Alors qu'aucun terroir n'a échappé à ce déclin général, au contact de la campagne, des villes ont subitement enflé par le développement des fonctions touristique et commerciale. Mais cette croissance ne s'est pas faite dans une relation avec la région. La ville s'est placée dans un courant d'échanges internationaux qu'il s'agisse de la clientèle, du ravitaillement, des réseaux de circulations, des investissements. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, alors que les villes du littoral étaient en pleine expansion, la crise des cultures traditionnelles et l'exode rural ont donné à l'espace périurbain une fonction de réserve qui a contribué à la fossilisation et à la stérilisation de l'agriculture et expliqué, par l'absence de transformation du vieux système arboricole, la persistance du paysage traditionnel et sa mutation progressive en zone verte suburbaine. La transformation la plus importante de la campagne azurée au XX<sup>e</sup> siècle a consisté dans la marginalisation de l'activité agricole autrefois presque exclusive. Le nombre d'exploitations s'est effondré de 13 650 en 1955 à 7 253 en 1979 et 2 300 à la fin du siècle. « La ville énorme et triomphante, attirant les capitaux, donnant de la valeur aux terrains sans qu'ils produisent, créant une vaste perturbation démographique, a neutralisé la campagne ». Dans la plupart des villages de la zone du littoral les fonctions tertiaire et résidentielle ont totalement déruralisé les terroirs.

Pour faire face aux risques d'urbanisation incontrôlée les pouvoirs publics ont mis en place en 1955 un programme d'aménagement définissant un zonage pour limiter les dégâts consécutifs à une emprise anarchique de l'homme sur

la nature. La préservation d'un potentiel agricole et la défense d'un patrimoine naturel et du paysage imposaient de délimiter un périmètre d'agglomération à équiper pour la construction, le reste devant être réservé à la culture. Cette mesure s'avérait déjà difficilement applicable à la zone côtière, ce qui a conduit à créer une zone intermédiaire à vocation touristique destinée à maîtriser la construction et l'évolution du paysage par des servitudes d'aspect, de vue et de conservation des sols. Dans ce projet la zone rurale représentait moins des deux cinquièmes de la région mais la plupart des municipalités y virent une entrave inacceptable à leur expansion, fondée sur le tourisme et la villégiature. Ainsi dans une délibération du 6 décembre 1955, Castagniers s'insurgeait contre « cette nouvelle atteinte au droit de propriété et à la liberté individuelle » et prit l'engagement de s'y opposer par tous les moyens. Condamnées à terme par l'expansion touristique, les zones rurales ordinaires n'étaient plus conservées que pour le caractère campagnard du paysage. Seules les zones rurales riches à vocation maraîchère et florale peu étendues devaient être protégées mais, proches ou fortement imbriquées dans les zones urbaines, leur sort dépendait de la rentabilité agricole. L'avancée inexorable de la ville, particulièrement de Nice dans la plaine du Var, entamait à la fin du XX<sup>e</sup> siècle les derniers bastions d'une agriculture résiduelle.



Les coteaux de Vence depuis Saint-Paul, vers 1930 et en 2006

## 8. L'organisation du terroir

56. **Le village de Bairols entouré de cultures en terrasses, 1897**, photo Victor de Cessole, Bibliothèque de Cessole n° 329
66. **Terrasses aménagées autour du village de Mollières, en haute Tinée, 1898**, photo Victor de Cessole, Bibliothèque de Cessole, n° 846
67. **Puget-Rostang et ses terrasses de cultures, 1898**, photo Victor de Cessole, Bibliothèque de Cessole n° 886
68. **Morcellement du parcellaire agricole sur le territoire de La Colle-sur-Loup, au plan du moulin, plan au 1/1250, 20 juillet 1876, 7S 222**
69. **Le village de Thiery surplombant les terrasses de culture, 1890**, photo Victor de Cessole, Bibliothèque de Cessole, n° 1443
70. **Extrait du plan cadastral de Thiery établi en 1866 montrant le morcellement des parcelles de culture en terrasses**
71. **Terrasses de culture dans l'Estéron à Toudon, 1897**, photo Victor de Cessole, Bibliothèque de Cessole n° 435
72. **Plan cadastral aquarellé d'Utelle, section H des Ginestes montrant les cultures sur la rive droite de la Vésubie, FS nouv. acq. 2006**

## 9. Les céréales

73. **Contrat de location de terre au terroir de Châteauneuf comportant un assolement triennal avec deux années de froment (annone) et une année de jachère, 31 janvier 1378, 3 E 79/23**
74. **Etat des biens des Dominicains de Grasse illustrant le système de polyculture associant sur une même parcelle oliviers et céréales, 1730, H 1230**  
*« La dite communauté possède une olivette au quartier de la Rouguière... Elle rend annuellement environ six setiers bled et cinq a six quintaux d'huile quoique l'année dernière et celle cy n'ait produit qu'environ trois quintaux a cause de la mortalité des oliviers »*
75. **Expertise cadastrale de la commune de Saint-Laurent montrant les trois grandes productions de l'agriculture provençale traditionnelle : vin, huile et blé, 30 octobre 1834, 3 P 9**
76. **Accord entre le sieur des Mujouls et la communauté dudit lieu pour la cession d'une terre d'une contenance de 4 charges ou 28 panaux de seigle en semence en compensation d'une dette, 13 février 1640, 1 J 791**

77. **Demande d'autorisation d'emprunt de la communauté du Broc pour distribuer du blé aux habitants en raison des pénuries de récoltes durant plusieurs années, 7 août 1714, E 97/120 HH**
78. **Statistique des semences, récoltes et consommation de céréales et de légumes des familles de Beuil, 1773, E 57 HH 2**  
Pascal Carlon, 58 ans, sa femme Camille Robuon 51 ans, son fils Jean-Baptiste 25 ans, sa belle-fille Magdeleine 20 ans, sa fille Cécile 19 ans ; il a un rub de laine ; produit 10 émines de froment, en sème 1.4, en consomme 1, produit 40 émines de seigle, en sème 6, en consomme 10, produit 11 émines d'orge, en consomme 4, produit 18 émines de légumes en sème 1.2 et en consomme 1 ; possède 1 âne, 2 vaches, 1 taureau, 1 génisse, 5 moutons, 1 bélier, 39 brebis, 4 agneaux et 1 chèvre.  
Total pour la communauté : habitants 448 ; laine lavée : 59.6 rups, non lavée : 47 rups ; froment : 173.2 quintaux ; seigle : 1 306 quintaux ; orge : 345.5 quintaux ; légumes : 171 quintaux ; bétail : 20 poulains et jeunes mulets, 50 ânes, 31 mulets, 174 vaches, 33 taureaux, 82 génisses, 235 moutons, 53 béliers, 1 606 brebis, 233 agneaux, 37 chèvres, 5 porcs et truies.
79. **Statistique des récoltes des habitants de Saint-Jeannet montrant un déficit de céréales pour leur subsistance, 17 septembre 1793, L 1135**
80. **Labour avec des bœufs dans un terrain complanté d'oliviers, s.d., vers 1930**, photo Sauser, 21 Fi 37
81. **Tableau statistique des récoltes de grains, légumes et pommes de terre et de la consommation de grain dans l'arrondissement de Grasse, 1812, 7 M 44**
82. **Lettre du maire de Roquebillière indiquant le type de charrue et le mode de labour des terres de la contrée, 17 ventôse an X, CEM 406**  
*« par toutes cettes communes de montagne, on use une charrue simple dirigée par un homme et tirée par deux bœufs mais sans roue car nos terrains étant construits en petites tables et soutenues par des murailles de toutes sortes d'hauteur, dont facilement les roues pourraient faire précipiter les bœufs ; ladite charrue est secondée par 7 ou 8 personnes distribuées au long de la table pour égaliser le terroir et pour lever les mauvaises herbes. Notre terrain est très pénible à cultiver. ... L'entretien des murailles nous enlève une portion des revenus et beaucoup pour ne point pouvoir les radrisser les laissent incultes ».*

83. **Rapport d'expertise cadastrale de Sallagriffon dont les principales productions sont le blé, les haricots et la pomme de terre, 28 août 1836, 3P8**  
*« Les productions du pays consistent en blé, haricots et pommes de terre ; la principale est celle du blé, encore elle est insuffisante pour les besoins des habitants qui pour la plupart passent six mois d'hiver sans manger de pain de froment et ne se nourrissent que de pommes de terre qu'ils récoltent dans les labourables baignés par l'Estéron »*
84. **Etat des récoltes en grains et farineux dans le département des Alpes-Maritimes en 1869, 7 M 45**

## 10. La vigne

85. **Donation après décès de deux pièces de terre et d'une vigne à l'église Notre-Dame de Châteauneuf- Villevieille, juillet 1154, 2 G 62/1**
86. **Contrat d'arrentement de vigne à Grasse, 28 octobre 1463, 3E 1/70**
87. **Vignoble à Saint-Jeannet, photo Sauser, 20 juillet 1938, 21 Fi 185**
88. **Mémoire des dépenses d'exploitation de la vigne de Saint-Laurent appartenant à l'évêché de Vence, s.d., vers 1640, G 1556**
89. **Rapport adressé au préfet des Alpes-Maritimes sur la viticulture dans l'arrondissement de Nice, 31 mars 1813**  
*« il n'y a que dans l'arrondissement de Nice que quelques crus qui produisent des vins de qualité supérieure. Les meilleurs et les plus estimés sont ceux d'Aspremont et de Bellet. Ces vins sont capiteux et deviennent très bons en vieillissant. Mais dans leur composition, surtout pour les vins de Bellet il y entre beaucoup de raisins qui à l'époque de vendange sont apportés des collines de Saint-Laurent et de La Gaude par les Provençaux du département du Var. Ces vins ainsi amalgamés prennent tous le nom de vin de Bellet ».*
90. **Rapport sur la viticulture à Mougins, 1818, 3P6**
91. **Vignoble à Fontan, photo Gilletta, s.d. fin XIX<sup>e</sup> s., 10 Fi 1325**
92. **Vendange au château Crémat à Nice, s.d., début XX<sup>e</sup> s., photo Gilletta, Médiathèque du Patrimoine**
93. **Statistique de la production viticole des Alpes-Maritimes par arrondissements en 1869, 7 M 45**
- 94.-95. **Enquête statistique sur la situation des vignobles touchés par le phylloxera dans les Alpes-Maritimes en 1886 et en 1892, 7 M 100**
- En 6 ans le vignoble a régressé de 27 792 hectares à 15 700, soit près de 13 000 hectares détruits et 4 000 autres touchés en 1892.
96. **Vignoble de Bellet, juillet 2006, photo M. Graniou**

## 11. L'olivier et l'arboriculture

97. **Contrat pour l'achat d'huile d'olive par un juif de Grasse à un producteur de Vence, 29 septembre 1449, 3 E 79/74**  
*« Michael Saornini de civitate Vencie bona fide per se et suos vendidit Mathassie levi judeo civitatis Grasse presenti ementi videlicet tres cupas olei ad mensuram dicte civitatis Vencie et tantum plus quantum ipse Michael ultra suam provisionem recolliget sasonne proxime venienti ex suis olivariis ».*
98. **Emphytéose concédée par Pietro Orasio Guisepe Thaon, d'une terre située à Saint-André comportant l'obligation d'y planter des oliviers, 4 octobre 1737, C 369**
99. **Mémoire sur les revenus du diocèse de Vence faisant état de l'importance prise par les oliviers, s.d., début XVIII<sup>e</sup> s., G 1362**  
*« il paroît difficile de faire supporter les frais de l'augmentation projetée aux décimateurs dont les modiques revenus diminuent sensiblement par la prodigieuse quantité d'oliviers et autres arbres fruitiers qui couvrent la terre, en absorbent le suc et portent un préjudice considérable aux grains et aux vignes sur lesquels seuls on perçoit la dîme ».*
100. **Gros olivier sous l'hôpital Saint-Pons à Nice, photo Mader, avril 1907, 10 Fi 2360**
101. **Contrat d'habitation de Mandelieu fixant les conditions d'exploitation du terroir, s.d., XVII<sup>e</sup> s., H 380**  
*« les hommes qui habiteront la dite terre seront obligés de planter oliviers, figuiers, souches et autres harbres fruitiers dans tous les endroitz ou la terre sera propre ».*
102. **Expertise des dégâts occasionnés sur les oliviers par le gel de l'hiver 1789 à Bouyon, E 88/21 HH2**  
*« Après avoir parcouru tout le terroir et avoir visité les oliviers nous avons trouvé un damage très considérable et nous avons trouvé que la plus grande quantité des oliviers, les particuliers seront obligés à les couper au pied ».*
103. **Expertise cadastrale des oliviers dont la culture est « la plus générale et la plus riche » du territoire de Mougins, 1818, CEP6**
104. **Tableau de la production d'olives par communes de 1885 à 1889, 7 M 68**

105. **Oliveraie, à Saint-Roman de Bellet,** janvier 2006, photo M. Graniou  
106. **Article de *Nice-Matin* du 9 mai 1974 sur la crise de l'oléiculture dans les Alpes-Maritimes**

## 12. Les plantes à parfum

107. **Arrentement pour 7 ans d'un jardin planté en jasmin par Melchior Debezieux, gantier parfumeur de Grasse, 25 octobre 1668, 3 E79/494, f° 504**  
108. **Récolte de violettes,** photo Busin, s.d., début XX<sup>e</sup> s., 10 Fi 1408  
109. **Récolte de cassie,** photo Busin, s.d., début XX<sup>e</sup> s., 10 Fi 1404  
110. **Récolte de roses,** photo Busin, s.d. début XX<sup>e</sup> s., 10 Fi 1407  
111. **Etiquette d'eau de rose de la parfumerie Bruno Court à Grasse, 118 J 22**  
112. **Brochure de l'association du jardin d'essai des plantes à parfum fondée en 1927, 3 M 39**  
113. **Lettre à en-tête de la Société coopérative des propriétaires d'orangers des Alpes-Maritimes, Vallauris, 11 mars 1912, 33 J 477**  
114. **Couverture de *L'Eclairer agricole et horticole* consacrée à la cueillette de la fleur d'oranger, n° 16, 15 mai 1922, Per A 1226**  
115. **Etiquette d'eau de fleurs d'oranger de la parfumerie Bruno Court à Grasse, 118 J 22**  
116. **Lettre de la commission de vente de Nerolium à la parfumerie Muraour de Grasse fixant le prix des fleurs d'oranger pour la récolte de 1930, 101 J3**  
117. **Récolte de fleurs d'orangers,** photo Busin, s.d., début XX<sup>e</sup> s., 10 Fi 1405  
118. **Récolte de jasmin à l'Abadie en 1925, 40 Fi 568**  
119.-121. **Graphiques d'évolution de la production de fleur d'oranger, de jasmin et de rose de mai de 1930 à 1990**  
122. **Article de *Nice-Matin* du 4 mai 1994 sur le déclin de la production des roses de mai**  
123. **Lettre du préfet des Alpes-Maritimes au premier ministre sur l'urgence à prendre des mesures pour remédier à la crise que connaissent les producteurs de plantes à parfum, 1976, 474 W 14**  
*« tout le monde reconnaît que la mévente des plantes à parfum de la région de Grasse provient essentiellement de ce que les industriels de Grasse peuvent trouver ces produits dans d'autres pays (méditerranéens en particulier) où ils sont moins chers du fait des faibles charges de main-d'œuvre. Les 1200 producteurs touchés par cette crise*

*seront amenés à cesser leurs productions et à affecter leurs terrains à d'autres destinations (notamment à de nouvelles constructions malgré le freinage des POS) ; plus de 400 ha d'orangers séculaires, de plantations de roses de mai et de jasmin seraient ainsi voués à l'abandon ou à la disparition d'où une détérioration certaine de l'environnement de la Côte d'Azur ».*

## 13. L'endiguement et le maraîchage

124. **Convention passée entre l'évêché de Grasse et deux habitants de Mougins pour réaliser la moisson du riz sur des terres situées dans la vallée de la Siagne, 24 août 1520, 3E 74/18**  
125. **Carte d'utilisation du sol de la vallée de la Siagne d'après le cadastre napoléonien, début XIX<sup>e</sup> s.**  
126. **Plan aquarellé du projet d'endiguement de la rive gauche du Var sur la commune de Nice, 1861, 2 Q 115**  
127. **Plan aquarellé des bassins endigués destinés à l'agriculture dans le secteur du vallon de Lingostière, 19 mars 1875, 3 S 77**  
128. **Rapport de l'ingénieur des ponts et chaussées relatif à la demande de concession de terrains gagnés sur le Var à Nice en vue de créer des pépinières pour l'amélioration des arbres fruitiers et le perfectionnement des cultures maraîchères, 27 décembre 1861, 2Q 115**  
129.-130. **Vues aériennes des cultures maraîchères sur les terrains résultant de l'endiguement du Var, 1991, photos laboratoire départemental de l'Équipement, 22 Fi**

## 14. La fleur coupée

131. **Gravures publiées dans *L'Illustration* représentant l'établissement horticole et le dépôt de fleurs d'Alphonse Karr à Nice, 1859, 1 J 261**  
132. **Expertise par Martin Joly, horticulteur, de la propriété Bermond rue Longchamp tenue en ferme par Alphonse Karr, 27 janvier 1861, 3 U 1/1130**  
133. **Gravure publiée dans *L'Illustration* représentant l'exposition d'horticulture de Nice, 1861, 1 J 261**  
134. **Premier bulletin de la Société centrale d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation de Nice consacrée à sa**

- séance d'installation du 14 juin 1860, 7 M 26
135. **Rapport annuel de la Société centrale d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation transmis au préfet le 21 octobre 1861, 7 M 26**
- 136.-139. **Lettres à en-tête des établissements horticoles de Nice Sacco, Curti, Martin et Bonfils, 1894, 1901, 1910 et 1925, 1 J 251**
140. **Baptême d'une rose avec l'actrice Charlotte Rampling à l'occasion de la 34<sup>e</sup> exposition internationale du 12 au 22 avril 1990, 853 W 54**
141. **Programme de la 13<sup>e</sup> exposition internationale de l'œillet et des fleurs à Cagnes-sur-mer, 29 mars-7 avril 1969, 853 W 54**
- 142.-143. **Vues aériennes de cultures florales sous serres à Antibes, juillet 1957, documentation pédagogique Lapie**
144. **Serres dans la plaine du Var à Nice Saint-Isidore, photo J.F. Boué-K. Valensi, juillet 2006**
145. **Lettre au préfet des Alpes-Maritimes annonçant la création d'un comité de promotion de l'œillet, 13 septembre 1974, 447 W 32**
146. **Article de *Nice-Matin* du 5 mai 1981 sur le recul de la culture de l'œillet et de l'horticulture dans les Alpes-Maritimes**

Le schéma ne laisse plus qu'une place dérisoire aux terrains à vocation agricole, essentiellement le long du Var, tandis que les espaces à urbaniser ou destinés aux aménagements de loisir et de tourisme accaparent l'essentiel du littoral.

## **15 Le recul des terres agricoles**

- 147.-148. **Plan aquarellé des propriétés agricoles de Jules Milon de Peillon et rapport d'expertise en vue d'un projet de lotissement au quartier du Puget et de la Tour à Saint-Laurent-du-Var établi le 17 février 1873, 3 U 2/651**
149. **Le site des propriétés Milon de Peillon au quartier du Puget après son urbanisation, photo J.F. Boué-K. Valensi, juillet 2006**
150. **Vue des coteaux de Vence couverts de cultures florales depuis les fortifications de Saint-Paul, s.d., vers 1920**
151. **Le même site reboisé avec des constructions éparses en 2006, photo J.F. Boué-K. Valensi**
152. **Terrasses abandonnées autrefois consacrées à la culture des oliviers à Saint-Jean-la-Rivière, juillet 2006, photo J.F. Boué-K. Valensi**
153. **Terrasses abandonnées envahies par la végétation dont certaines sont en partie réhabilitées, à Saint-Jean-la-Rivière, juillet 2006, photo J.F. Boué-K. Valensi**
154. **Schéma d'aménagement de la bande côtière des Alpes-Maritimes, plan au 1/50 000 établi en mai 1971, 175 W 188**

Du Mélèze au Palmier  
*Les territoires agricoles*

---